

salton®

appareil à pop-corn halogène

Mode d'emploi

Modèle CP1356

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter les accidents ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants. S'assurer que les enfants ne puissent jouer avec l'appareil.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable qui les guidera dans l'utilisation de l'appareil.
6. Débrancher de la prise murale quand l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
7. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après que l'appareil ait été endommagé. Retourner l'appareil au manufacturier pour être examiné, réparé ou ajusté. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être effectué par un représentant autorisé. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même. Voir la Section « Garantie ».
8. L'utilisation d'accessoires non suggérés par Salton peut comporter des dangers.
9. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
12. Toujours attacher le cordon à l'appareil d'abord, ensuite le brancher dans la prise murale. Avant de débrancher, éteindre l'appareil puis retirer le cordon de la prise murale.
13. Cet appareil est pour Usage Domestique Seulement. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.

14. Un appareil contenant des liquides chauds doit être transporté avec beaucoup de précaution.
15. Ne jamais laisser l’appareil sans surveillance lorsqu’il est en fonction ou branché à une prise murale.

16 Ne pas laisser l’appareil branché lorsqu’il n’est pas utilisé.

17. **IMPORTANT :** L’interrupteur doit être toujours à la position « OFF » lorsque la plaque de cuisson est retirée.
18. Cet appareil ne s’éteint pas automatiquement.
19. Pour éviter que l’appareil ne surchauffe ajouter le maïs et l’huile avant de le mettre en fonction.
20. Retirer le pop-corn de l’appareil avec beaucoup de précaution. Toujours retourner l’appareil loin de soi et au-dessus d’un comptoir pour éviter que l’huile ou l’eau qui s’échappe ne cause des brûlures.
21. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

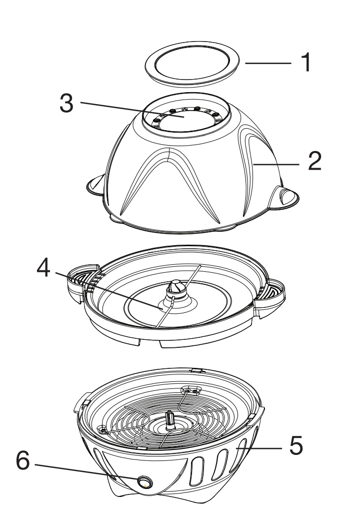
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FICHE POLARISEE

Cet appareil est muni d’une fiche polarisée (une branche est plus large que l’autre), comme élément de sécurité. Cette fiche s’insère dans une prise polarisée que d’une façon. Si la fiche ne s’insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne peut toujours être insérée, consulter un électricien compétent. Surtout, ne pas contourner cet élément de sécurité.

DESCRIPTION DES PIECES

1. Capuchon de plastique
2. Couvercle
3. Cuvette pour le beurre
4. Plaque de cuisson et tige pour remuer
5. Base
6. Interrupteur



AVANT LE PREMIER USAGE

1. Avant de jeter l'emballage, s'assurer que toutes les pièces décrites ci-haut soient incluses.
2. UN MORCEAU DE CARTON CIRCULAIRE EST PLACÉ ENTRE LA PLAQUE DE CUISSON ET LA BASE. S'ASSURER DE RETIRER CE CARTON AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
3. Laver le capuchon de plastique, le couvercle et la plaque de cuisson dans une eau chaude, savonneuse. Rincer. Le couvercle et la plaque peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle. Le couvercle doit être placé seulement sur le support supérieur. NE PAS utiliser le cycle de séchage.
4. Essuyer.
5. Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il se peut qu'une petite quantité de fumée et/ou une odeur se dégage de l'appareil. Ceci ne dure que quelques minutes, le temps de brûler les huiles de fabrication.

MODE D'EMPLOI

Avertissement : NE PAS UTILISER l'appareil si l'élément de verre, situé dans la base, est fissuré ou cassé. L'interrupteur doit toujours être à la position « OFF » lorsque la plaque de cuisson est retirée.

1. Placer la base sur une surface plane et sèche, près d'une prise murale AC de 120 volts.
2. Installer la plaque de cuisson sur la base de façon à ce que les poignées se situent sur les deux côtés et que les rainures à l'avant et à l'arrière s'intègrent aux languettes à l'avant et à l'arrière de la base. Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que la plaque de cuisson soit bien installée sur la base.
3. Voir le tableau qui suit et mesurer la quantité appropriée d'huile végétale et de maïs.

Pop-corn	Huile Végétale	Maïs	Beurre Réfrigéré ou Margarine (SEULEMENT DANS LA CUVETTE POUR LE BEURRE)
2 pintes/litres	1 c. à table (15 ml)	1/3 tasse (85 ml)	1 c. à table (15 ml)
4 pintes/litres	2 c. à table (30 ml)	2/3 tasse (170 ml)	2 c. à table (30 ml)
5 pintes/litres	2.5 c. à table (45 ml)	3/4 tasse (180 ml)	3 c. à table (45 ml)

REMARQUE : Ne pas ajouter plus de maïs ou plus d'huile que les quantités recommandées

IMPORTANT :
NE PAS remplacer l'huile végétale par du beurre, de la margarine, du lard ou autre matière grasse : ces matières

brûlent et dégagent beaucoup de fumée. Le beurre ou la margarine ne doivent être utilisés que dans la cuvette.

4. Verser l'huile sur la plaque de cuisson et ensuite étendre les grains de maïs uniformément sur la plaque.
5. Placer le couvercle sur la base en s'assurant que les poignées du couvercle soient sur les poignées de la plaque de cuisson.
6. RETIRER le capuchon de plastique.
7. Pour un pop-corn avec beurre, diviser la quantité recommandée de beurre réfrigéré en 6 portions égales et les déposer, en une seule couche, sur les trous de la cuvette. Si le beurre n'est pas réfrigéré, l'ajouter à la cuvette après que les premiers grains ont commencé à éclater. Pour un pop-corn naturel, ne pas ajouter de beurre à la cuvette. **IMPORTANT :** NE JAMAIS laisser en place le capuchon de plastique lorsque l'appareil est en fonction. Mettre le capuchon en place APRÈS que la cuisson soit terminée et avant de retourner le pop-corn dans le couvercle.
8. Brancher l'appareil dans une prise murale AC de 120 volts.
9. Appuyer sur l'interrupteur (l). La tige commence à pivoter et pivotera aussi longtemps que l'appareil est branché. Ne pas remuer l'appareil durant le cycle d'éclatement. Le cycle dure environ de 4 à 6 minutes. Lorsqu'il y a une pause de 1 à 2 secondes entre les éclatements ou si le couvercle se soulève ou tourne, le cycle d'éclatement est complété.
10. Pour éviter de brûler le pop-corn, éteindre immédiatement l'appareil. Remettre le capuchon sur la cuvette à beurre, saisir ensemble les poignées de la plaque et du couvercle et retirer de la base. Retourner rapidement à l'envers et retirer la plaque de cuisson du couvercle en soulevant loin de soi pour éviter la vapeur qui se dégage.
11. Déposer la plaque chaude sur un support de métal ou sur sa base.
12. Débrancher l'appareil de la prise murale.
13. Le pop-corn est prêt à servir. Ajouter du sel ou des assaisonnements, au goût.
14. Pour faire d'autre pop-corn, transférer celui déjà fait dans un bol de service et suivre les étapes décrites plus haut.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyer l'appareil après chaque usage.
2. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
3. Laver le couvercle, le capuchon de plastique et la plaque de cuisson dans une eau chaude, savonneuse. Rincer et assécher. Ne pas utiliser de tampons à récurer ou de poudre abrasive sur le couvercle et la plaque de cuisson car ils pourraient égratigner la surface. Le

couvercle et la plaque de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle. Le couvercle doit être placé seulement sur le support supérieur.
4. Attention à ne pas plier la tige en la lavant.
5. Essuyer la base avec un linge ou une éponge humide. NE PAS retirer le grillage de la base durant le nettoyage. NE JAMAIS immerger la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. A l'usage, le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson pourrait se décolorer. Ceci n'affecte pas le bon fonctionnement de l'appareil. Pour remédier à ce problème, utiliser un linge doux, saturé de jus de citron ou de vinaigre et frotter la surface. Essuyer avec un linge propre humide et assécher.

RECETTES

Pop-corn au fromage et herbes italiennes

2,5 litres/pintes	pop-corn
30 à 60 ml (2 à 4 c. à table)	beurre fondu
5 à 10 ml (1 à 2 c. à thé)	herbes italiennes séchées
3 ml (1/2 c. à thé)	poudre d'ail
45 ml (3 c. à table)	Parmesan
	Sel et poivre au goût

- Déposer le pop-corn sur une lèchefrite et réchauffer environ 10 minutes au four à 110°C (230°F).
- Dans un petit bol, mélanger le beurre fondu, les herbes, la poudre d'ail, le Parmesan, le sel et le poivre. Bien mélanger.
- Déposer le pop-corn chaud dans le bol de service, avec son capuchon de plastique bien en place, et remuer avec le mélange de beurre fondu.
- Servir et savourer.

Pop-corn au Parmesan et romarin

4 litres/pintes	pop-corn
15 ml (1 c. à table)	beurre
15 ml (1 c. à table)	huile d'olive
10 ml (2 c. à thé)	romarin séché, écrasé

60 ml (1/4 tasse)	Parmesan
5 ml (1 c. à thé)	sel marin
Pincée	poivre blanc
Pincée	poudre d'ail

•. Déposer le pop-corn dans le bol de service. S'assurer que le capuchon de plastique soit bien en place.

• Déposer le beurre dans un bol allant au four micro-ondes et faire fondre.

• Lorsque le beurre a fondu, ajouter l'huile d'olive, le romarin, le sel, le poivre et la poudre d'ail.

• Verser sur le pop-corn.

• Saupoudrer de fromage et mélanger.

Pop-corn à la cannelle

5 litres/pintes	pop-corn
85 ml (1/3 tasse)	beurre
170 ml (2/3 tasse)	sucre
10 ml (2 c. à thé)	cannelle
3 ml (1/2 c. à thé)	sel
3 ml (1/2 c. à thé)	extrait de vanille

• Préchauffer le four à 120°C (250°F).

• Faire fondre le beurre, à feu moyen, dans une petite casserole. Ajouter le sucre, la cannelle, le sel et la vanille. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe.

• Déposer le pop-corn dans un bol résistant à la chaleur.

• Verser le mélange de beurre sur le pop-corn et remuer pour enrober uniformément le pop-corn.

• Étendre le pop-corn sur une grande lèchefrite.

• Faire chauffer au four pendant 10 minutes. Éteindre le four et laisser le pop-corn dans le four pendant 20 minutes.

• Retirer du four.

• Refroidir complètement avant de servir.

Pop-corn au caramel

5 litres/pintes	pop-corn
250 ml (1 tasse)	beurre
500 ml (2 tasses)	sucre brun
5 ml (1 c. à thé)	extrait de vanille
125 ml (1/2 tasse)	sirop de maïs léger
3 ml (1/2 c. à thé)	carbonate de sodium
5 ml (1 c. à thé)	extrait de vanille

- Préchauffer le four à 95°C (200°F).
- Dans une casserole de taille moyenne, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter le sucre brun, le sirop de maïs et le sel.
- Porter à ébullition en remuant constamment. Laisser bouillir pendant 4 minutes, sans remuer. Retirer du feu et ajouter le carbonate de sodium et la vanille.
- Déposer le pop-corn dans un grand bol résistant à la chaleur.
- Verser, en un mince filet, le mélange chaud sur le pop-corn.
- Bien mélanger pour enrober le pop-corn.
- Déposer le pop-corn sur deux grandes lèchefrites et faire cuire au four pendant 1 heure, en remuant toutes les 15 minutes.
- Retirer du four et laisser refroidir complètement avant de servir.

Pop-corn et arachides

1,5 litre/pintes	pop-corn
250 ml (1 tasse)	arachides rôties, salées
340 g (3/4 livre)	pépites de chocolat
125 ml (1/2 tasse)	miel

- Dans le bol de service, mélanger ensemble le pop-corn et les arachides. S'assurer que le capuchon de plastique soit bien en place.
- Dans un bol allant au four micro-ondes, faire chauffer les pépites de chocolat pendant 10 secondes. Remuer. Répéter jusqu'à ce toutes les pépites de chocolat soient fondues.
- Ajouter le miel au chocolat et bien mélanger.

- Verser le mélange au chocolat sur le pop-corn et les arachides et bien remuer pour les enrober uniformément.
- Former de petites boules et les déposer sur un papier ciré.
- Réfrigérer jusqu'à ce qu'elles soient fermes.
- Garder dans un contenant hermétique jusqu'à 5 jours.

Pop-corn bonbon

5 litres/pintes	pop-corn
250 ml (1 tasse)	sucre
10 ml (2 c. à thé)	beurre
60 ml (1/4 tasse)	eau
1 à 2 gouttes	colorant

- Dans une casserole, mélanger le sucre, le beurre, l'eau et le colorant.
- Faire bouillir pendant 3 minutes.
- Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange soit tiède.
- Graisser une grande rôtissoire et la remplir de pop-corn.
- Verser le sirop sur le pop-corn et remuer pour enrober.
- Déposer sur un papier parchemin et laisser refroidir complètement avant de briser.

Assaisonnements pour le pop-corn

Vous pouvez également mélanger le pop-corn avec vos herbes et épices préférées. Quelques exemples suivent. Les recettes qui suivent sont pour de 1 à 1,5 litres/pintes de pop-corn. Doublez ou triplez les recettes au besoin.

Saveur Pizza

30 ml (2 c. à table)	Parmesan râpé
5 ml (1 c. à thé)	origan moulu
2 morceaux	tomates séchées, hachées

- Mélanger ensemble et saupoudrer sur le pop-corn. Remuer.

Assaisonnement épicé

5 ml (1 c. à thé)	paprika
3 ml (1/2 c. à thé)	poudre Chili
1,5 ml (1/4 c. à thé)	flocons de piment rouge, moulu

• Mélanger ensemble et saupoudrer sur le pop-corn. Remuer.

Assaisonnement à la cannelle

10 ml (2 c. à thé)	sucre
3 ml (1/2 c. à thé)	cannelle

• Mélanger ensemble et saupoudrer sur le pop-corn. Remuer.

Assaisonnement sel et vinaigre

15 à 30 ml (1 à 2 c. à table)	vinaigre
	Sel, au goût

• Vaporiser le pop-corn de vinaigre. Saupoudrer de sel et remuer.

La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causes par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée qu l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant

GARANTIE LIMITÉE

La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défectuosités, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de deux (2) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Canada. Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de Service affichés sur notre site Web à www.salton.com/customer-care

Ou

Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment complété, accompagné de $12.50 pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit
  (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi. Salton Canada n'est pas responsable des dommages subis durant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

Nom ______________________________

Adresse ______________________________

Ville ______________ Prov/État ______________ Code Postal/Zip ______________

No. de tél./jour ______________ Adresse courriel ______________

Défectuosité du produit : ______________________________

Mode de paiement : Chèque/Mandat ☐ Visa ☐ Master Card ☐

Nom du détenteur : ______________ Valide jusqu'à : ______________ No. CSV ______________

No. de la carte : ______________________________

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

SALTON CANADA
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Quebec H9B 2J5
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)
Courriel : service@salton.com
Fax : 514-685-8300
www.salton.com